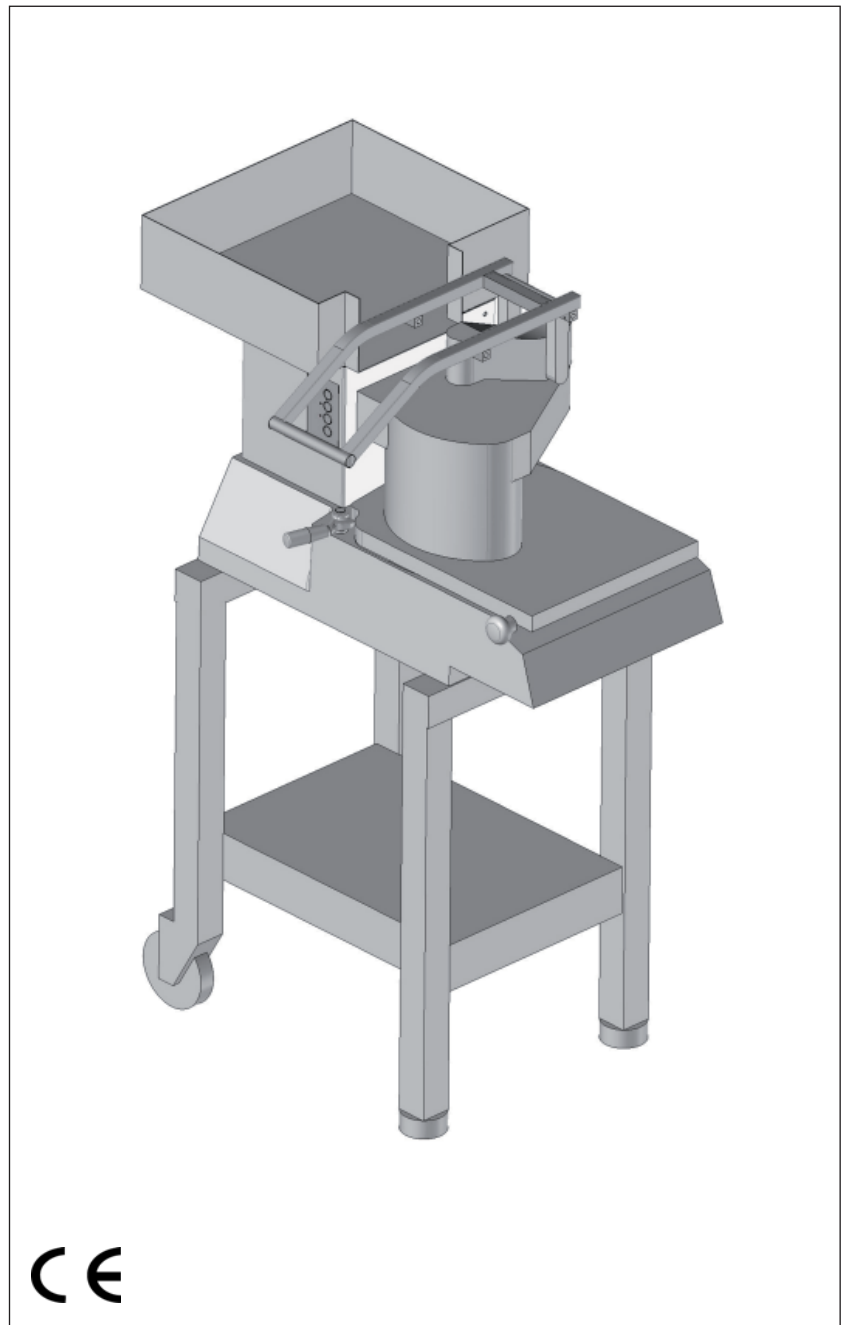
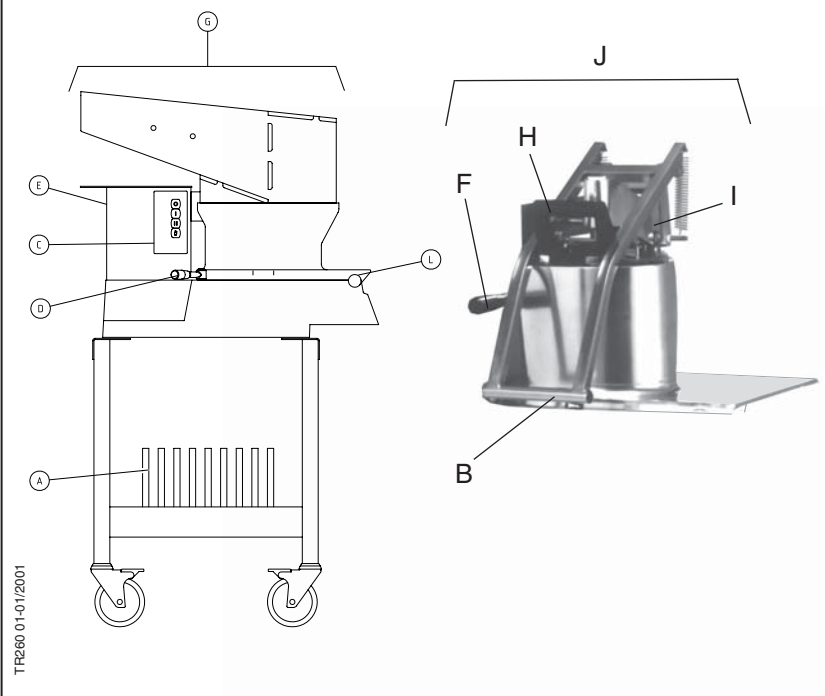


Coupe légumes
Vegetable
preparation
machine
Gemüseschneider

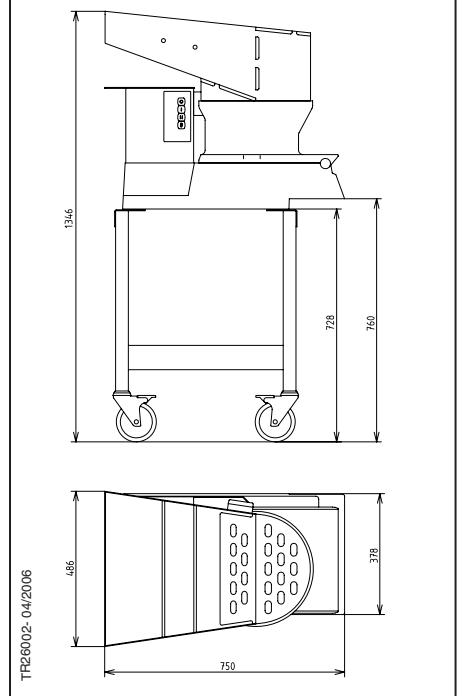


| | | |
|-----------------------|-------------------------------------|----|
| Notice d'instructions | <input checked="" type="checkbox"/> | FR |
| Instruction manual | <input checked="" type="checkbox"/> | GB |
| Bedienungsanleitung | <input checked="" type="checkbox"/> | DE |
| Manuale di istruzione | <input checked="" type="checkbox"/> | IT |
| Gebruiksaanwijzing | <input checked="" type="checkbox"/> | NL |
| Bruksanvisning | <input checked="" type="checkbox"/> | SE |
| Instruktionsbog | <input checked="" type="checkbox"/> | DK |
| Brusanvisning | <input checked="" type="checkbox"/> | NO |
| Käyttöohjeet | <input checked="" type="checkbox"/> | FI |
| Instrucciones | <input checked="" type="checkbox"/> | ES |
| Nota de instruções | <input type="checkbox"/> | PT |
| ΟΔΗΓΙΕΣ ΞΕΡΗΣΗΣ | <input type="checkbox"/> | EL |

1.1



2.1



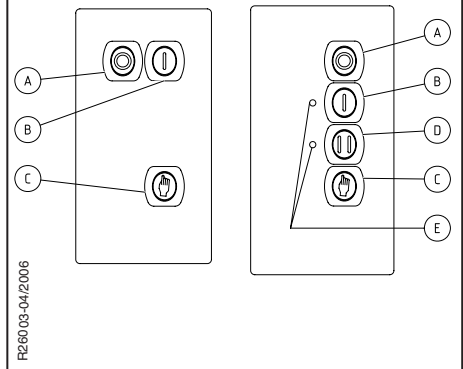
2.3

2.3a

| A | B | C (v) | D (Hz) | E (W) | F (A) | G (A) | H (Kw/h) |
|-------|---|-----------|--------|---------------|------------|-------|------------|
| 19579 | 1 | 230 / 240 | 50 | 1500 | 9,5 | 16 | 1,7 |
| 27060 | 3 | 380/415 | 50 | 1350/ 2000 | 3,5 4,4 | 16 | 1,5 2,3 |

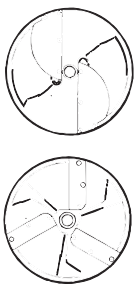
TR26004- 11/2000

3.1

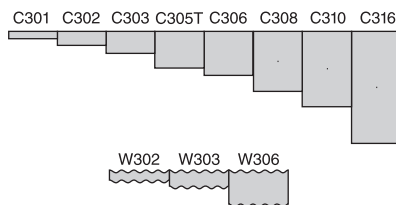


3.2

3.2a

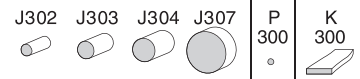
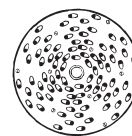


C / W

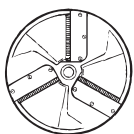


3.2b

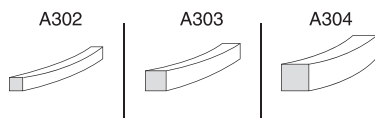
J / P / K



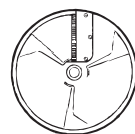
3.2c



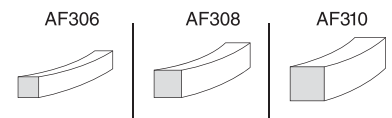
A

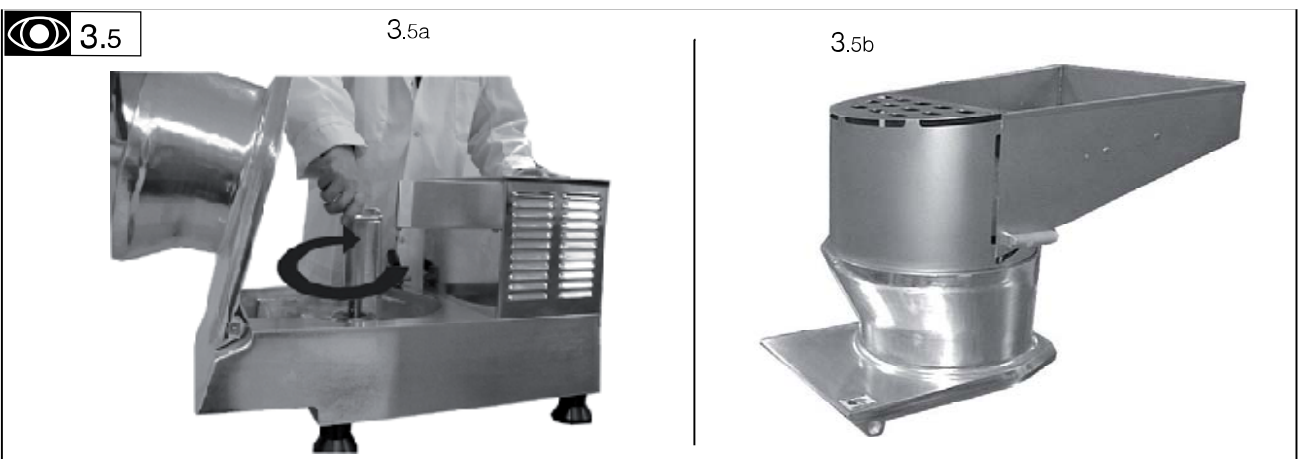
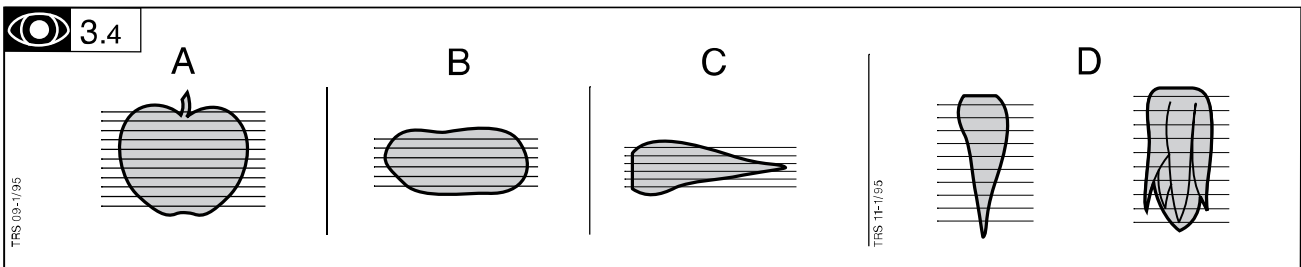
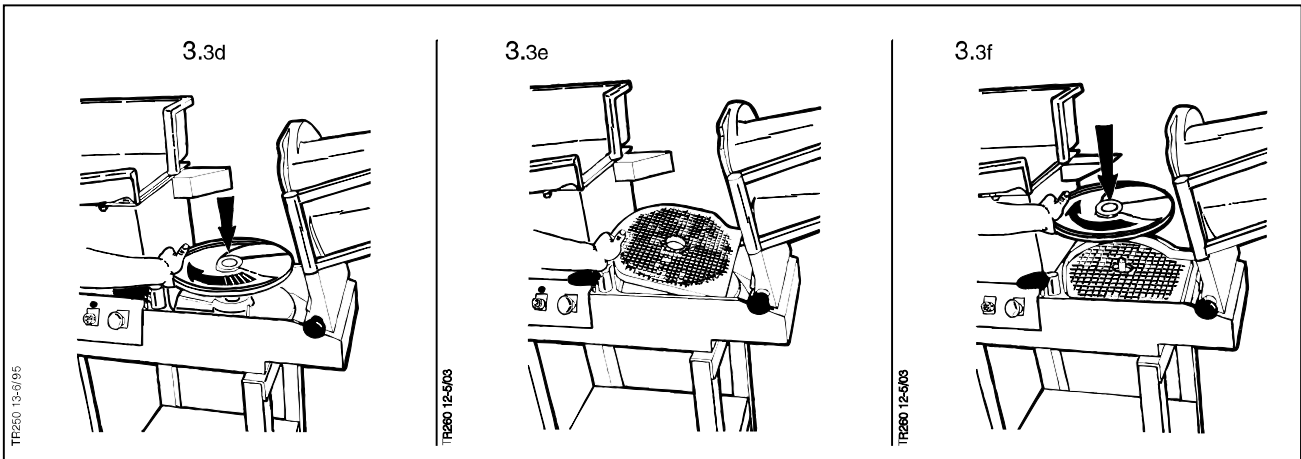
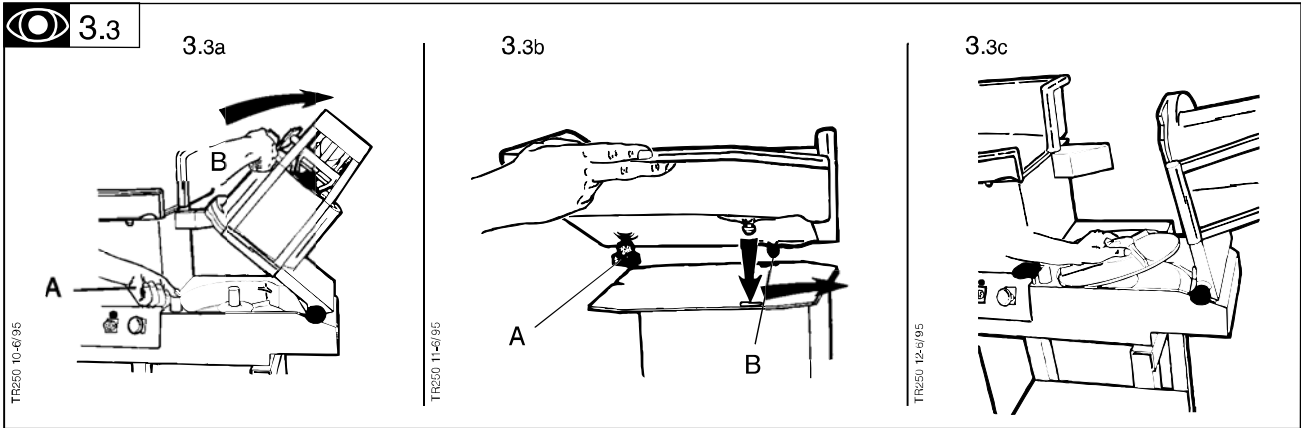
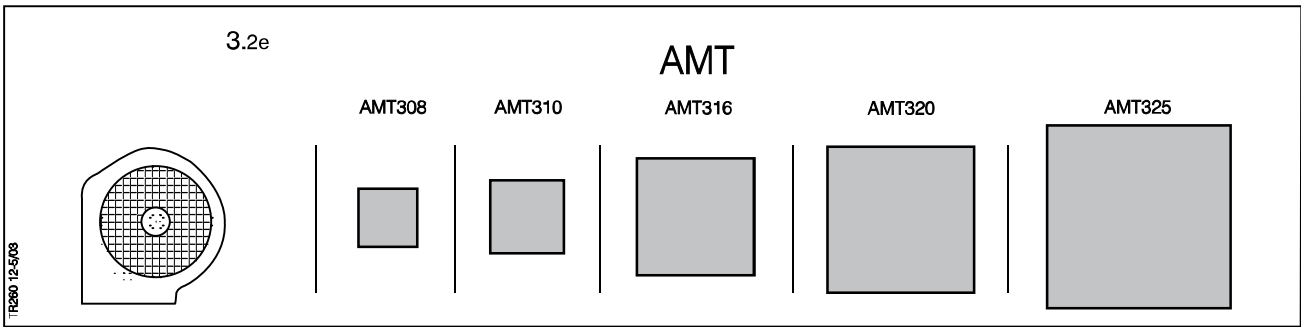


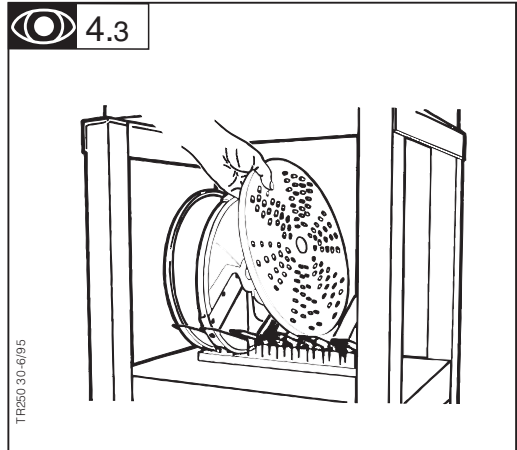
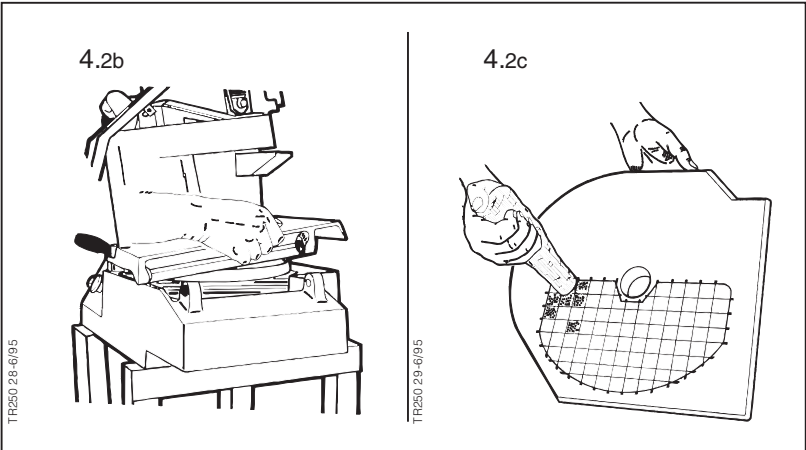
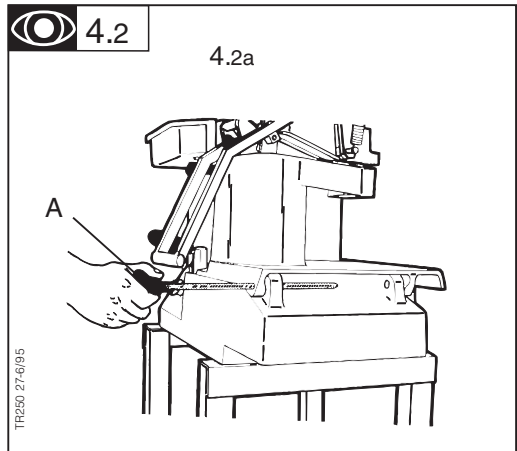
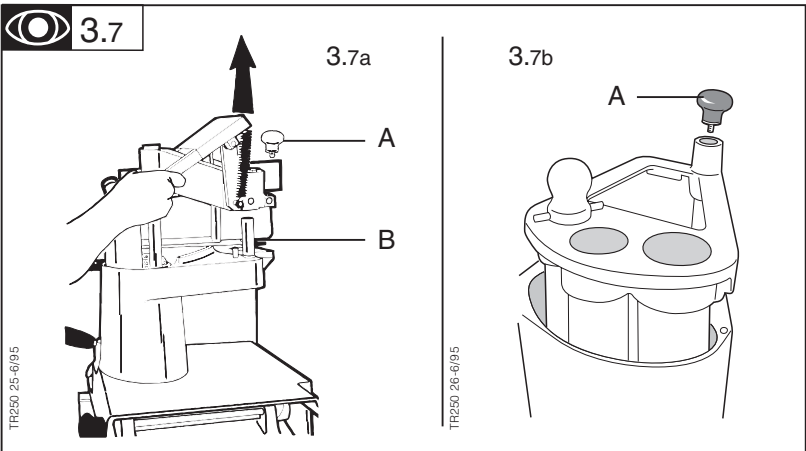
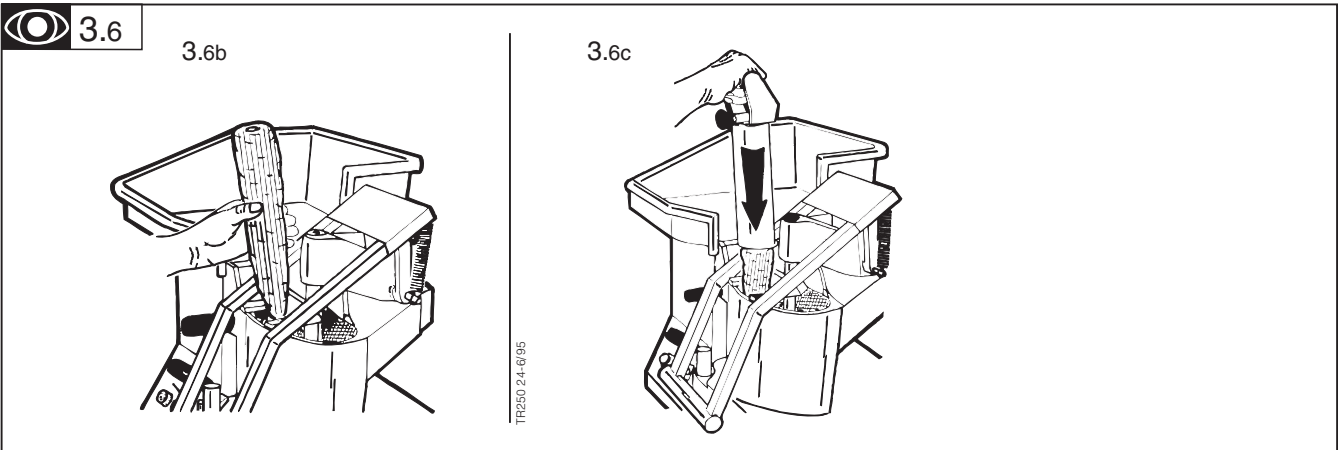
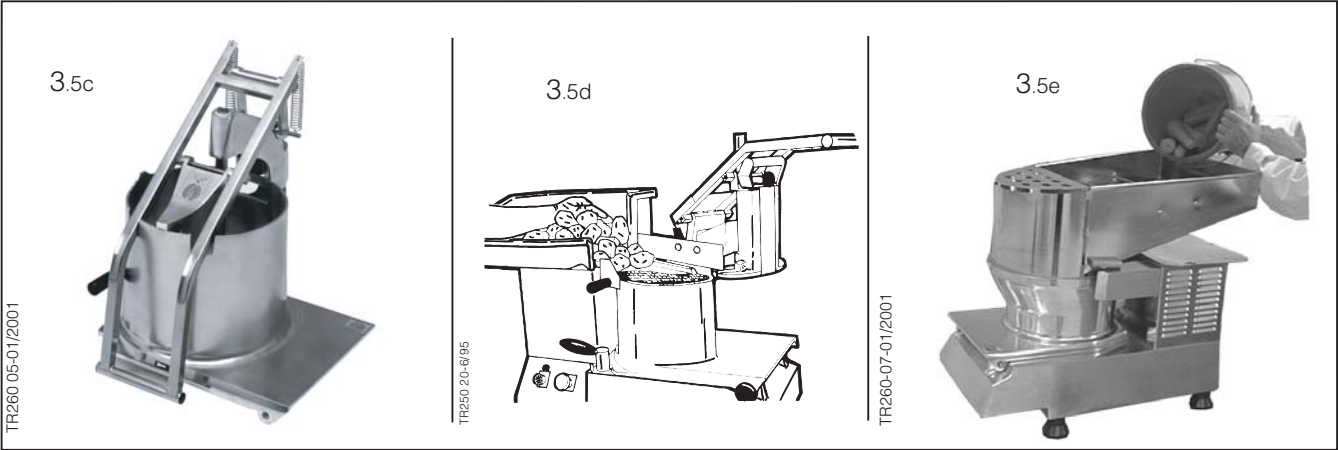
3.2d



AF









Sommaire

| | | | |
|-------------------------------|---|--------------------------------|---|
| Présentation | 1 | Maintenance | 5 |
| Installation | 1 | Conformité à la réglementation | 6 |
| Utilisation, sécurité | 2 | Nomenclature - vue éclatée | A |
| Nettoyage, hygiène, rangement | 4 | Schémas électriques | I |
| Incidents de fonctionnement | 4 | | |

Présentation

1.1 DESCRIPTION

• Ce coupe-légumes universel permet de trancher, émincer, effiler, râper, couper en cubes différents produits alimentaires (préparation des crudités, légumes, fruits, fromages...).

Avec ses équipements de coupe variés qui assurent des débits horaires importants, il est le coupe légumes professionnel des collectivités et petites industries.




- A** Râtelier de rangement
- B** Levier fouloir
- C** Commandes électriques

- D** Verrouillage du couvercle
- E** Caisson protection moteur
- F** Poignée de relevage trémie
- G** Trémie automatique
- H** Pilon
- I** Petite trémie
- J** Trémie à levier
- L** Broche articulation couvercle

Installation


2.1 ENCOMBREMENT - POIDS (à titre indicatif)

- Dimensions emballage L x l x h (mm) :  **2.1**
- Bloc moteur TR260 : 800 x 520 x 580
- Poids net : 49Kg - Poids emballé : 58Kg
- Trémie auto : 800 x 520 x 580
- Poids net : 15Kg - Poids emballé : 23Kg
- Trémie standard + bac : 560 x 490 x 610
- Poids net : 18Kg - Poids emballé : 22kg
- Trémie chou : 560 x 490 x 610
- Poids net : 15Kg - Poids emballé : 19Kg
- Dimensions emballage table : 750 x 500 x 200

- Dimensions de la machine avec trémie auto
- sans table : 750x490x680
- avec table : 750x490x1345
- Dimensions de la machine avec trémie standard
- sans table : 860x535x615
- avec table : 860x535x1280
- Manutention - Transport
- La machine emballée est prévue pour être soulevée à l'aide d'un chariot-élévateur. En cas de manutention manuelle de la machine seule, prévoir deux personnes.

2.2 EMLACEMENT ET ORGANISATION

• Il est conseillé de fixer le coupe-légumes sur sa table mobile (livrée en option) plus fonctionnelle et acceptant des bacs de réception standard de grande dimension, sinon le poser sur une table de hauteur comprise entre 600 et 750 mm maximum.

- Pour caler et mettre de niveau la table :  **2.2**
- Dévisser la vis de fixation des 2 patins (clé à tube de 10),

- ajuster le patin, puis bloquer en position,
- vérifier la bonne stabilité de la machine.
- Si besoin de sceller la table mobile :
- Contre-percer les trous des 2 patins (vis \varnothing 5x40 et chevilles non fournies).

2.3 RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

• Vérifier la concordance entre la tension du réseau électrique et la valeur indiquée sur la plaque caractéristique et l'étiquette du cordon d'alimentation.

• L'installation devra être protégée par un disjoncteur différentiel et un fusible de calibre indiqué dans la colonne G des caractéristiques.

- Caractéristiques moteur :  **2.3a**

- A** Code moteur
- B** Nombre de phases (1 monophasé ou 3 triphasé)
- C** Tension nominale en volt (valeur, plage ou commutation)
- D** Fréquence (Hertz)
- E** Puissance nominale (Watt)
- F** Intensité nominale (Ampères)
- G** Calibre du fusible de protection de la ligne électrique (Ampères)
- H** Consommation électrique (KW/h)

• Le Coupe-légumes est alimenté soit en monophasé, soit en triphasé suivant modèle. Le modèle triphasé est bi-vitesses : 325 et 650 tr/mn.

le modèle monophasé a une seule vitesse : 325 tr/mn

- Pour les coupe-légumes alimentés en monophasé, prévoir une prise de courant murale étanche normalisée 2 pôles + Terre, calibre 10-16A facilement accessible.

- contrôler visuellement la rotation de l'éjecteur par la goulotte.

L'éjecteur doit tourner dans le sens anti-horaire .

• Si le sens de rotation est inversé, permuter 2 fils de phase sur la prise de courant.

• Pour les coupe-légumes alimentés en triphasé, prévoir une prise de courant murale étanche normalisée 3 pôles + Terre, calibre 10A facilement accessible.

Utilisation, Sécurité

3.1 UTILISATION ET SÉCURITÉ

- Avec la trémie automatique :

L'arrêt freiné du moteur à l'ouverture de la trémie et l'impossibilité de démarrer en l'absence de celle-ci.

Par la géométrie et le barreudage du chargeur inox qui empêche l'accès par inattention au plateau de coupe.

- Avec la trémie à levier :
 - L'arrêt freiné du moteur à l'ouverture du levier.
 - L'impossibilité de démarrer le moteur en l'absence du levier-fouloir ou de la trémie légumes longs ou à l'ouverture du couvercle quand il est équipé du levier-fouloir ou de la trémie légumes longs.
 - Les dimensions de la petite trémie légumes longs et de la grande trémie.
 - L'absence de risque par l'accès de la goulotte d'évacuation lié à la conception de l'éjecteur et des plateaux.
 - La connaissance et le respect par l'utilisateur des instructions de la présente notice pour l'utilisation, le nettoyage et l'entretien de l'appareil.

A Bouton ARRÊT

B Bouton MARCHE 1 vitesse

C Bouton MARCHE par impulsion

D Bouton MARCHE 2 vitesses

E Témoins lumineux de vitesse

La mise en marche du trancheur est possible si la trémie est abaissée.

a) MARCHE continue :

- Mise en marche par appui sur **B** : vitesse 1
- Mise en marche par appui sur **D** : vitesse 2, indiqué par le témoin lumineux **E** pour le modèle à 2 vitesses.

b) MARCHE par impulsion :

- Mise en marche par appui **C**.

c) ARRÊT :

- Utiliser obligatoirement le bouton **A** en fin de travail.

3.2 CHOIX DES ÉQUIPEMENTS DE COUPE



- **Plateaux trancheurs C** : coupe droite de 1 à 16 mm

- **Plateaux trancheurs W** : coupe ondulée de 2 à 6 mm pour :

- Légumes : pommes de terre, carottes, aubergines, betteraves, céleri-branché, champignons, courgettes, endives, fenouil, poireaux, poivrons, radis...
- Fruits : bananes, citrons, oranges, pommes, rhubarbe...



- **Plateaux à râper J-P-K :**

J 302 : fin **J 303** : moyen

J 304 : gros **J 307** : très gros

- Légumes : carottes, pommes «paille», céleri rémoulade, chou rouge, betteraves, radis noirs, raifort, rôsti.
- Fromages : gruyère, mozzarella.
- Autres : noix, amandes, chapelure, chocolat...

- **P** : pour parmesan, chapelure, amandes, radis noirs, chocolat.

- **K** : pour râpé spécial de pommes de terre crues (Knödeln).



- **Plateaux effileurs A** : coupe en bâtonnets de 2 à 4 mm.

A 302 : fin 2x2 mm (pommes «paille», céleri, carottes)

A 303 : moyen 3x3 mm

A 304 : gros 4x4 mm pour pommes allumettes.



- **Plateaux effileurs frites AF** : coupe en bâtonnets de 6 à 10 mm.



- **Grilles macédoine/pommes sautées AM** : coupe en section carrée de 8 à 25 mm en combinaison avec un plateau **C**.

- Cubes : macédoines de légumes ou de fruits, jardinières, minestrone, pommes sautées ou rissolées, potages.

- **Débits indicatifs (kg/h) :**

- Ces débits sont en fonction de l'organisation du poste de travail (cadence de changement...), de la nature des produits à transformer.

| | | |
|-------------------------|--------------|---------|
| Chips | C 301 | 300/350 |
| Pommes boulangères | C303 | 500/550 |
| Carottes Vichy | C303 | 150/200 |
| Choux, oignons émincés | C302/C303 | 350/450 |
| Concombres | C303 | 150/200 |
| Carottes râpées | J303 | 300/350 |
| Fromage râpé | J 302 | 300/330 |
| Pommes «paille» | A 303 | 400/500 |
| Frites | AF 308 | 550/600 |
| Pommes de terre sautées | C 310+AM 310 | 600/650 |

3.3 MISE EN SERVICE DES ÉQUIPEMENTS

- Le coupe-légumes est livré avec le bac d'alimentation non fixé et l'éjecteur monté sur son moyeu d'entraînement.

Nota : Avant la mise en service des équipements, toujours vérifier l'état de propreté de la chambre de coupe, de l'arbre d'entraînement, de l'éjecteur, du plateau ou de la grille et du bac d'alimentation.

- Procéder de la manière suivante :

- Tourner la poignée **A** pour déverrouiller le couvercle, puis le soulever par la poignée **B** jusqu'en butée haute.

- Mettre en place le bac d'alimentation; dévisser à fond la vis **A**, rentrer les 2 plots **B** dans les trous de la plaque, puis pousser le bac jusqu'en butée et serrer la vis **A**.

- Enlever l'éjecteur.

- 1) Pour trancher, émincer, râper, effiler**

- Monter en tournant l'éjecteur sur son moyeu pour que les 3 doigts du moyeu coïncident avec les trous de l'éjecteur. Vérifier que l'éjecteur appuie convenablement (voir § 4 - nettoyage).

- Installer le plateau choisi (trancheur **C/W**, effileur **A/AF**, à râper **J/P/K**) en tournant sens horaire pour trouver l'entrée de la baïonnette jusqu'à la descente du plateau. Continuer dans le même sens jusqu'en butée.

Nota : Un plateau mis en place correctement vient affleurer le bout d'arbre et ne peut être soulevé.

- Refermer et verrouiller le couvercle.

- 2) Pour couper en cubes**

- Monter l'éjecteur (voir § 3.3.1)
- Placer la grille dans son logement et vérifier qu'elle ne boîte pas (propreté des appuis voir § 4.1)


Nota : La face supérieure de la grille doit être à 4 mm en retrait du dessus du corps.

- Installer le plateau trancheur **C/W**, puis refermer et verrouiller le couvercle (voir § 3.3.1).

- Si le couvercle ne se verrouille pas, vérifier par élimination la bonne mise en place des équipements.

3.4 CHOIX ET FONCTIONS DES TRÉMIES

1) La trémie automatique

- Cette trémie est surtout utilisée pour les légumes de forme homogène tels que pomme de terre, carottes, céleris (pré coupés si nécessaire), tomates, etc ... Le chargement se fait en vrac par charge de 5 kg environ.  3.5e

Les travaux effectués avec cette trémie sont les émincés, les rapés, les effilés, les macédoines et frites.  3.4

2) La trémie à levier. 3.5d

- Passage de produits de grande dimension (volume 2,5 l correspondant à 1/2 chou)
- Le chargement s'effectue manuellement en faisant glisser les produits du bac d'alimentation vers la trémie.
- Sens de présentation des produits pour :

A/B Coupe en tranches

C/B Effilage-Râpage  3.4

D Légumes longs

3) La petite trémie avec pilon amovible

- Passage de produits longs (carottes, concombres, courgettes, poireaux, bananes...) et de produits fragiles de dimension moyenne (tomates, kiwis...). Ouverture 70x60 mm Maximum.

- Le chargement s'effectue manuellement en introduisant les produits soit à l'unité ou par poignées.

4) La trémie légumes longs (en option)

- Passage des légumes longs de faible section (carottes, concombres, courgettes, poireaux, bananes...) et produits fragiles (tomates, kiwis...)
- La trémie possède 3 entrées de diamètre 50, 60 et 70 mm permettant de bien maintenir les produits suivant leur calibre.
- Le chargement et le sens de présentation des produits est identique à ceux de la petite trémie (voir § 3-4-2).

5) La trémie chou 3.5c

- La trémie spéciale pour les choux permet les émincés en utilisant le plateau muni d'un dispositif d'étrégnage.

3.5 UTILISATION DE LA TRÉMIE AUTOMATIQUE

La trémie automatique s'utilise toujours avec l'agitateur vissé sur l'arbre porte outil.  3.5a

Le rendement du coupe légumes est augmenté quand l'alimentation se fait en continu. La section maximale des légumes ou quaters de légumes admissible par la trémie automatique est 100mm.

3.6 UTILISATION DE LA TRÉMIE À LEVIER 3.5d


- Ce coupe-légumes ne peut fonctionner que si le couvercle est fermé.
- Garder le pilon à l'intérieur de la petite trémie, ce qui évite la remontée des produits.
- Déposer les produits dans le bac d'alimentation. Contenance maximum d'un seau de 10 litres.
- Appuyer sur le bouton marche **B**.
- Relever d'une main le levier-fouloir et le dégager vers la droite.
- Dès la sortie du fouloir hors de la trémie, le moteur s'arrête immédiatement, ce qui permet de charger les produits en toute sécurité.
- De la main gauche, pousser les produits contenus dans le bac d'alimentation vers l'intérieur de la trémie sans dépasser son niveau supérieur.

- Ramener le levier.
- Quand le levier-fouloir est au-dessus de la trémie, le coupe-légumes redémarre automatiquement.
- A l'aide du levier-fouloir, accompagner les produits dans la trémie jusqu'en butée basse.
- Remonter le levier-fouloir et recommencer un nouveau cycle.
- En fin de travail, appuyer sur le bouton **A** ARRÊT.

Conseils : Doser l'effort d'accompagnement nécessaire au levier-fouloir en fonction :

- du produit à travailler (produit tendre : faible effort)
- de l'équipement de coupe choisi (une râpe exige plus d'effort qu'un plateau trancheur).

 Ne jamais introduire un corps dur dans la trémie, appareil en marche.

 Ne pas laisser la machine sous tension en arrêt prolongé avec le levier-fouloir hors de la trémie.


3.7 UTILISATION DE LA PETITE TRÉMIE ET DU PILON

- Laisser le levier-fouloir en position basse, couvercle verrouillé.
- Tirer le bouton **A** pour enlever le pilon.
- Déposer les produits dans le bac d'alimentation, à portée de main.
- Appuyer sur le bouton MARCHE **B**.
- De la main gauche, introduire les produits à l'unité ou par poignées en veillant à remplir au maximum l'ouverture de la trémie.

 3.6b

 Ne jamais introduire un corps dur dans la trémie, appareil en marche.



- Pousser les produits à l'aide du pilon  3.6c

 Ne pas introduire la main dans la petite trémie, utiliser obligatoirement le pilon.

Conseils :

- Présenter les produits longs toujours par leur pointe
- Pour éviter une coupe inclinée et irrégulière, disposer les produits fins «tête-bêche»
- Couper les extrémités des légumes, ce qui évite les coincide

3.8 UTILISATION DE LA TRÉMIE LÉGUMES LONGS GRAND DÉBIT (OPTION)

- Pour installer la trémie légumes longs, procéder comme suit :
 - Appuyer sur le bouton ARRET.
 - Mettre le levier-fouloir en position haute.
 - Dévisser le bouton de blocage **A**.
 - Soulever le levier-fouloir pour le démonter de l'axe de pivotement **B**.  3.7a
 - Monter la trémie légumes longs sur l'axe de pivotement **B** et la descendre au fond de la trémie.
 - Visser le bouton **A** pour bloquer l'ensemble.  3.7b
- Appuyer sur le bouton MARCHE **B**.
 - Introduire les produits les uns après les autres dans le tube correspondant à leur calibre.
 - Pousser avec le pilon ou avec le légume suivant.

Conseils : (voir § 3.6)

- Si des produits restent coincés à l'intérieur des tubes :
- Appuyer sur le bouton ARRET **A**.
- Déverrouiller et soulever le couvercle (voir § 3.3)
- Pousser les produits de l'intérieur vers l'extérieur du tube.

Nota : La trémie légumes longs étant en place, le coupe-légumes peut alors démarrer.

 Ne jamais introduire un corps dur dans la trémie, appareil en marche.

Nettoyage, hygiène, rangement



Avant tout démontage, arrêter et débrancher la machine.

4.1 ENTRE DEUX UTILISATIONS

- Ouvrir le couvercle et retirer les équipements de coupe (plateau, grille, éjecteur voir § 3.3) pour les laver à l'eau chaude.
- Nettoyer la chambre de coupe du corps en insistant sur les appuis de grille, la goulotte d'évacuation et l'intérieur des trémies à l'aide d'une éponge propre et humide.

4.2 EN FIN D'UTILISATION

- 1) Dans le cas de la trémie à levier, enlever le bac d'alimentation (voir § 3.3) et désolidariser le levier-fouloir de son axe de pivotement (voir § 3.7).
- 2) Dans le cas de la trémie automatique, enlever le levier-fouloir et retirer les équipements de coupe.
- 3) Dans tous les cas, désolidariser le couvercle du corps en tirant sur la broche A et déverrouiller le couvercle et le soulever.



Conseils : Avant nettoyage d'une grille, pousser les cubes prisonniers à l'aide d'une carotte. Proscrire les instruments métalliques.

- Nettoyer en plonge ou au lave-vaisselle les éléments amovibles à l'eau chaude additionnée de détergent-dégraissant-désinfectant compatibles avec les matériaux.
- Rincer à l'eau claire et laisser sécher.
- Nettoyer soigneusement la chambre de coupe à l'aide d'une éponge humide et d'un produit détergent-désinfectant, puis rincer.
- Nettoyer si nécessaire l'extérieur de la machine et son piétement à l'aide d'une éponge humide et d'un détergent doux, puis rincer à l'aide d'une éponge humide.

Conseils : - Ne pas employer de détergents abrasifs qui rayent les surfaces, ou à base de chlore qui ternissent l'aluminium.
- Proscrire le nettoyage des pièces en plastique au lave-vaisselle.



Ne pas laver la machine au nettoyeur haute pres-

4.3 RANGEMENT



- Après nettoyage, ranger soigneusement chaque équipement de coupe dans le râtelier de rangement pouvant recevoir 6 plateaux ou grilles. Celui-ci peut être fixé soit :
- Sur l'étagère du piétement mobile.
- Au mur par deux équerres (hauteur d'accès 1,80 m MAXI).

Incidents de fonctionnement

5.1 L'APPAREIL NE DÉMARRE PAS, VÉRIFIER QUE :

- La machine est bien branchée.
- L'alimentation électrique à la prise de courant est correcte.
- Le couvercle est bien fermé.
- Le levier-fouloir est bien dans la trémie.
- Si la machine s'arrête en cours de travail :
- Le relais thermique s'est déclenché. Son réenclenchement se fait automatiquement.
- Attendre quelques instants pour redémarrer.
- Appuyer sur le bouton MARCHE **B** et diminuer l'effort nécessaire au levier.

5.2 BRUIT ANORMAL :

- Arrêter la machine immédiatement
- Vérifier la bonne mise en place des plateau, grille et éjecteur (ce dernier peut frotter sur la grille).
- Démontez, nettoyez si besoin, vérifiez qu'il n'y a pas un corps étranger et remettez en place correctement.
- Si le bruit persiste et que la machine manque de puissance, vérifiez que :
- le moteur triphasé ne tourne pas sur 2 phases,
- la courroie n'est pas usée ou à retendre (voir § 6.1).


5.3 COINCEMENT DU PLATEAU :

- Débrancher l'appareil,
- poser une main à plat sur l'éjecteur et le bloquer en rotation,
- de l'autre main, prendre le plateau par l'extérieur en utilisant les

- logements des doigts sens anti-horaire  d'un coup sec,
- le soulever en faisant un mouvement rotatif de va-et-vient.

5.4 QUALITÉ DE TRAVAIL

- Avant toute intervention, arrêter la machine.
- Si l'évacuation des produits se fait mal, vérifier que :
 - l'éjecteur est bien monté,
 - les produits dans le bac de réception n'obstruent pas la sortie,
 - il n'y a pas d'accumulation de produits dans la chambre de coupe,
 - il n'y a pas de corps étranger ou de casse d'un élément coupant à l'intérieur de la chambre de coupe.

- Si la qualité de coupe est insuffisante, vérifier :
 - le sens de rotation (anti-horaire  vue dessus),
 - le bon choix de l'équipement de coupe (voir § 3.2),
 - l'état des équipements de coupe (voir § 6.2),
 - le choix de la trémie (voir § 3.4),
 - la présentation des produits dans la trémie (voir § 3.4).



Si l'incident persiste, consulter le service maintenance de votre revendeur

Maintenance

6.1 MÉCANISME

- Ce coupe-légumes est d'un entretien minimum (les paliers du moteur et du mécanisme sont graissés à vie).
- Il est conseillé au moins une fois par an, de vérifier la tension et l'état d'usure de la courroie.

Pour cela, procéder comme suit :

- Débrancher la machine.
- Désolidariser le coupe-légumes de sa table (4 vis - clé de 19) ou dévisser les 4 patins (coupe-légumes sans table) et le coucher sur le côté.
- Dévisser la vis centrale et enlever le fond.
- **Pour changer ou tendre la courroie :**
 - Dévisser (2 tours maxi) les 4 vis de fixation moteur (clé de 13).
 - Dévisser la vis de tension située côté gauche et son contre-écrou (clé plate de 10) jusqu'à ce que la courroie soit libre sur les poulies.

- Pousser fortement de la main droite la poulie motrice pour donner une tension initiale à la courroie.
- Serrer en même temps de la main gauche (sans outil), la vis de tension.
- Mesurer l'entr'axe entre les 2 poulies.
- Visser la vis de tension de 4 tours de clé correspondant à une augmentation d'environ 3 mm de l'entr'axe.
- Bloquer le contre écrou de la vis de tension et les 4 vis de fixation moteur.
- Enlever les particules de courroie situées à l'intérieur du caisson,
- Vérifier l'état des raccordements électriques.
- Remonter le fond, la vis centrale, les 4 patins ou les 4 vis de fixation du piètement.
- **Périodiquement :**
 - Huiler à la vaseline l'arbre d'entraînement des équipements de coupe.

6.2 ENTRETIEN DES ÉQUIPEMENTS DE COUPE

• Plateaux trancheurs C : réaffutage des couteaux

- Démonter les vis de fixation,
- utiliser une meule à eau en veillant à maintenir l'angle de coupe.

• Plateaux effileurs AF :

- Les couteaux se réaffutent comme ceux des plateaux trancheurs **C** (voir ci-dessus).
- Les blocs lames sont interchangeables.

• Grilles AM :

Les lames ne se changent pas puisqu'elles sont surmoulées.

- Retoucher si nécessaire à l'aide d'une petite lime, si des lames sont endommagées après un choc.

• Râpes J/P/K

Les râpes ne se réaffutent pas.

- Dans le cas d'usure importante des alvéoles de la râpe, changer la coupelle.

6.3 RÉGLAGE DES SÉCURITÉS

- Le bon fonctionnement des sécurités doit être vérifié fréquemment. Le moteur doit s'arrêter :
 - A l'ouverture du couvercle, cote E 15 mm,
 - à l'ouverture du levier-fouloir, cote F à 60 mm maxi du rebord de la trémie.

- Si l'une des deux fonctions de sécurité n'est pas réalisée :
 - Ne pas utiliser la machine.
 - La faire régler par le service maintenance de votre revendeur.

6.4 COMPOSANTS ÉLECTRIQUES



6.4 voir schémas électriques

- Accès aux composants électriques :
 - débrancher la machine.



Tension résiduelle aux bornes des condensateurs

• Les condensateurs peuvent rester électriquement chargés. Afin d'éviter tout risque, lors d'une intervention, il est conseillé de les décharger en reliant leurs bornes à l'aide d'un conducteur isolé (tournevis par exemple).

- **Repérage des couleurs des fils :**

- Circuit de puissance : noir (F)
- Circuit de commande : rouge (A)

- Phases : L1 / L2 / L3
- Neutre : N
- Terre : Vert/Jaune B/C

- **Repérage des composants :**

- CC : Carte de commande
- Cpu : Carte de puissance
- S : Sonde
- S1 : Sécurité couvercle
- CD : Condensateur de démarrage
- CP : Condensateur permanent
- K1 : Relais
- M : Moteur
- CF : Condensateur de freinage

6.5 ADRESSE DE LA MAINTENANCE

Nous vous conseillons de vous adresser en priorité au vendeur de la machine.



Pour toute demande d'information ou commande de pièces détachées, préciser le type de la machine, le numéro de série et les caractéristiques électriques.


Le fabricant se réserve le droit de modifier et d'améliorer ses produits sans préavis.



Conformité à la réglementation

La machine est conçue et réalisée en conformité à :

- La directive machine 98/37 CEE.
- La directive CEM 2004/108 CEE.
- 73/23/CEE Directive basse tension,
- 2002/95/CEE Directive recyclage machine
- **2002/96/CEE « WEEE »**

Le symbole "  " sur le produit indique que ce produit ne doit pas être considéré comme déchet ménager. Par contre, il doit être transporté sur le lieu de recyclage des équipements électriques et électroniques. En vous assurant que le produit est bien éliminé de la sorte, vous aidez dans la prévention des nuisances à l'environnement et à la santé des personnes qui pourraient survenir à la suite d'une mise au rebut incontrôlée de ce produit. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter le service commercial ou le revendeur du produit, le service après vente ou le service de traitement de déchets concernés.

- **75/442/CEE « Déchets »**

La machine est conçue de telle sorte qu'elle ne contribue pas ou le moins possible à accroître la quantité ou la nocivité des déchets et des risques de pollution.

Veillez à respecter les conditions de recyclage.

- **94/62/CEE « Emballage et déchets d'emballages »**

L'emballage de la machine est conçu de telle sorte qu'il ne contribue pas ou le moins possible à accroître la quantité ou la nocivité des déchets et des risques de pollution.

Veillez à éliminer les différentes parties de l'emballage dans les points de recyclage appropriés.

- **Aux normes européennes :**

EN 60 204-1-1998 équipements électriques des machines.

EN 1678-1998 coupe légumes, sécurité intégrée.

Cette conformité est attestée par :

- La marque de conformité CE, fixée sur la machine.
- La déclaration de conformité CE correspondante associée au bon de garantie.
- La présente notice d'instructions qui doit être communiquée à l'opérateur.

Caractéristiques acoustiques :

- Le niveau de pression acoustique mesuré selon le code d'essai EN ISO 3743.1-EN ISO 3744.

Indices de protection suivant la norme EN 60529-2000:

- Commandes électriques IP55
- Machine globale IP34

Sécurité intégrée :

- La machine a été conçue et fabriquée dans le respect des règlements et normes la concernant indiqués ci-avant.
- L'opérateur doit être préalablement formé à l'utilisation de la machine et informé des éventuels risques résiduels (obligation de formation du personnel aux postes de travail loi n°91-1414, articles L. 231-3-2 et R. 231-36).

Hygiène alimentaire :

La machine est construite avec des matériaux conformes à la réglementation et aux normes suivantes :

- Directive 1935/2004/CEE : matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires,
- Normes EN 601-2004: alliages d'aluminium moulés en contact avec les denrées alimentaires.

Les surfaces de la zone alimentaire sont lisses et facilement nettoyables. Utiliser des détergents agréés pour l'hygiène alimentaire en respectant leur mode d'emploi.

La machine a reçu l'avis de conformité CNERPAC hygiène alimentaire ainsi que la conformité NSF Standard 8.